

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Brauhaus-Gulasch mit Speck-Bohnen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Schweinegulasch, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, Öl, Paprikapulver,
- 3 Knobizehen, 1 rote Paprika, 100 ml Tomatenmark, 1 EL Bratensaft,
- 500 ml Dunkelbier, 250 ml Brühe, 250 ml Cremefine, Bohnenkraut,
- Je 1 P. Fix Gulasch & Jägersauce, Paprikapulver, 1 EL Senf,
- 1 Dose ganze Champignons, Petersilie, Majoran,
- 750 g grüne TK-Bohnen, 60 g Schinkenwürfel

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln, Pilze abgießen u. halbieren.



2. Fleisch in heißem Öl rundum scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. $\frac{2}{3}$ Zwiebeln u. Knobi mitbraten, Tomatenmark mitbraten, mit Bier, Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix u. Senf einrühren u. abgedeckt 1 Std. köcheln lassen. 30 Min vor Garende Paprika, Pilze u. Kräuter zugeben.



3. Schinken in Öl anbraten, restl. Zwiebeln u. Bohnen abgedeckt mitdünsten. Mit Pfeffer u. Bohnenkraut würzen. Offen köcheln lassen.



Tipp des Chaoten: Dazu fränkische KföÙe servieren.

